4.みんなの広場

○利用者のみなさんより、俳句の投稿いただきました。

・茶柱の　二本立たる　年の暮　　宇佐美　咲子　さん

・蜜を吸う　眼白の頭　真っ黄っ黄　　柿崎　妙子　さん

・胃カメラの　疑い晴れし　寒の水　　　　熊谷　幸二郎　さん

○三種町の武田金三郎さんより投稿いただきました。

エッセイ風自分史・三郎

その一〇　拳銃を握る

中学二年の新学期、組変えになったB組に男女二人の転校生が来た。一人は教頭の娘菅原純子、もう一人は駐在所の息子武田章雄であった。二人とも突出して成績がいい。B組にはもう1人、山平紀子という突出者がいた。もう一人、C組に伊藤清信がいて、彼等四人は三年を卒業するまでトップを競い合い、ここに割り込める同級生はいなかった。

章雄は成績がいいばかりか今で言うイケメンなのだ。それも半端でない。おまけにスポーツ万能でさえあった。こうも揃うと女子生徒たちが放っておかない、はずだがそうはならなかった。なぜか。言葉に妥協して用いるなら虚無的とでも。女子もだが男子たちもそれを感じ取っていたはずだ。

「俺には親友と呼べるほどの友はいない」

私が彼にこう言ったら彼は「俺もだ」と即答したものだ。なのに私と章雄は急速に親しくなり、下校時はたいてい二人が肩を並べて帰った。とは言え、駐在所までは歩いて数分足らず、そこから私の家までは三十分ほどと遠い。

理科を担任している大沢稲一先生は短気もいいところ、授業中、私語でも囁くならゲンコツを喰らう。鉛筆を転がり落としてさえごしゃがれた。それでいてスケベ。鯨の雌のあそこは畳二枚もあるなど、スケベッたらしくしゃべるのだ。そこでついたあだ名がメス。章雄は彼とうまく折り合いをつけれないでか、授業中ほとんど発言することがなかった。

二学期の期末テストが終わった日、私は担任の中村先生に呼ばれた。章雄が理科のテストを白紙のまんま提出したという。

「君に何か心当たりはないか」

私は「分らない」と答えるしかなかった。クラスで話題にならなかったところをみると、大沢先生も担任の中村先生だけに告げていたのだろう。あの大沢が皆の前で章雄を罵倒しなかった。彼も教師であったのだ、と見直す。私も章雄に問い質すことはなかった。

三年生になっても私と章雄は同じクラスであった。一緒に下校するのは常のこと、そのまま駐在所に上がって遊ぶことも何回かあった。ある日、彼がキャビネットから拳銃を出して私に握らせたことがある。銃把が堅い木製で、ズッシリした重さが手首の関節と五本の指で感じられる。

予期せぬ突飛な行動に私の頭はこんがらがってしまい、前述の物理的感覚以外、興奮すらなく握り続けていた。章雄と何事かを言い交わしてそれを返したかの記憶もない。あるのは彼が終始ニタニタした表情で私を見ていたことだけだ。

「章雄の住所を知ってないか」

五十歳の同級会であった。章雄と一緒に秋田高校を卒業した伊藤清信に尋ねられた。どこに問い合わせても分らないので同窓会名簿に載せられないと言う。章雄は普通の生活をしているだろうか。そうではない気がする。中学生であったあのころ、彼の家の居間に上がっても母親が顔を出すことは一度もなかった。ここへの詮索はしたくない。

○レシピコーナー

最後に、ご利用者様からのご希望によりこのコーナーにて料理レシピをお届けします。

今月は、旬の野菜を使ったレシピをご紹介します。

○簡単！豚肉と白菜の旨煮あんかけご飯

旬の白菜を使った美味しいご飯もの。とろみを付けてるので冷めにくく心も体も温まる１品！

材料（2人分）

【豚肉】　200g

【白菜】　1／4個

【にんにくと生姜のみじん切り】　各　小さじ1

【★酒】　大匙3

【★醤油】　大匙2

【★オイスターソース】　大匙2

【★砂糖】　大匙1

【★顆粒鶏がらスープの素】　小さじ2

【★水】　350ml

【水溶き片栗粉】　適量

【ごま油】　少量【香り付け用】

【作り方】

①豚肉は食べやすい大きさに切って、白菜は、そ切りにします。★はよく混ぜて合わせておきます。

②フライパンに油を熱し、豚肉を焼いていきます。片面に火が通ったらにんにく・生姜のみじん切りを加え炒めます。

③炒めたら、更に白菜も加えて炒め少し火が通ったら、混ぜた★を加えます。

④強火で2分ほど煮たら、水溶き片栗粉で手早くとろみをつけ、火を止めて仕上げにごま油で香り付けしたら完成。

⑤これにきくらげ・人参・筍・チンゲン菜・いか・海老を加えると立派な中華飯になります

【コツ・ポイント】

白菜は食感を残すためにあまり火を通し過ぎない事。

○セリとえのき茸のお浸し

旬なお野菜セリと、えのき茸で香りが引き立つ酢味噌和えのお浸しでシン

プルにいただきます。

材料（4人分）

セリ　1束

えのき茸　1束

○白だし醤油　大さじ1

○味噌　大さじ1

○酢　大さじ1

○みりん　大さじ1

○白ゴマ　大さじ1

【作り方】

①セリは良く洗い、えのきは、石づきを切り落とし、ほぐす。

②熱湯でサッとゆで、冷水にさらし、良く水気を切る。セリは根も食べられるが、今回は切り落とし、5cm位に切る。

③○をレンジで30秒入れ、よく混ぜ、ボールで2と和える。

④セリとえのきが絡まるように盛る。

以上、「cook　pad」掲載記事から抜粋しました。他に何か、ご希望・ご意見がありましたら、お知らせください。お待ちしております。